

Нагори

Тоска по
уходящему
сезону

Рёко
Секигути

Рёко Секигути Нагори. Тоска по уходящему сезону

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69549871

*Нагори. Тоска по уходящему сезону: Ad Marginem Press; Москва; 2022
ISBN 9785911036324*

Аннотация

Рёко Секигути – японская писательница, живущая во Франции, автор двух десятков книг стихов, прозы и эссе, написанных по-японски и по-французски. Ее излюбленную тему можно обозначить как языки эмоций – казалось бы, не требующие перевода, общие для всех людей независимо от их национальной принадлежности и местожительства, но вместе с тем свои для каждого и подчас невыразимые в словах. Среди таких языков – вкусы, запахи, переживания.

Нагори – японское обозначение конца сезона, всего позднего, запоздалого, переходящего из реальности в воспоминания. Очерчивая смутные контуры этого понятия, важного для японского отношения к еде, к поэзии (хайку), ко времени, автор увлекает нас за собой в манящий сумеречный лимб – пограничное пространство между человеком и природой, личным опытом и движением истории, жизнью и смертью.

Содержание

Пролог	5
1. Четыре сезона? Двадцать четыре? Семьдесят два?	9
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Рёко Секигути Нагори. Тоска по уходящему сезону

*Памяти Анастасии Лестер, литературного
агента, чьи вкус и любовь к авторским голосам,
создавали ту неповторимую атмосферу, в которой
стала возможна и эта книга.*

© Editions P.O.L, 2018

Published by arrangement with SAS Lester Literary Agency
& Associates

© ООО «Ад Маргинем Пресс», 2022

Пролог

Как часто бывало с моими книгами о вкусе, выросшими из услышанной мельком фразы или даже из единственного слова, идею написать о сезонах подбросила мне реплика одного ресторатора.

Как-то вечером лет шесть назад я сидела в бистро, куда привыкла заходить, бывая в Японии. Мне нравилось место за стойкой, напротив хозяина, которому было под шестьдесят. Каждый раз передо мной разыгрывался целый спектакль, настоящий урок кулинарного искусства. В свое время, как я слышала, хозяин работал в известном ресторане высокой кухни, но, вероятно, решив наконец готовить по-своему, там, где всё будет соответствовать его предпочтениям, он открыл свое собственное, демократичное и неформальное бистро в пригороде Токио. Блюда, которые он там подавал, были не просто аппетитными: тонкость их вкусовой композиции говорила и о богатом опыте повара, и о глубине его личности. Порой он делился со мной своей широкой эрудицией в гастрономической литературе разных эпох.

Бистро называлось «Кюсё», и вот однажды, когда я, как обычно, сидела у стойки, хозяин предложил мне блюдо из овощей, которые, как мне казалось, уже отошли. Заинтригованная, я спросила его об этом, а он ответил так: «Я намного старше вас, моя дорогая, и не знаю, доведется ли мне еще

раз отведавать эти овощи через год».

В разговорах, связанных с едой, часто заходит речь о сезонах. Само собой разумеется, что нужно готовить и есть сезонные продукты. Но что, в сущности, значит *сезонные*? Те, что продаются на рынке? Те, что только что собраны? А где они собраны? Насколько далекий путь они могут проделать до нас, не утратив титул сезонных? Когда перестают быть таковыми клубни и цитрусовые, которые хранятся месяцами? Когда становится сезонной та или иная рыба и как это определить? Должно быть, понятие *сезона* сложнее, чем кажется на первый взгляд.

Во многих местах сезоны меняются вместе с климатом, и это делает их очевидными. Однако мы часто забываем, что говорить о сезонной еде начали лишь с тех пор, как сезоны стали подвижными, подвластными перемещению, игре. В прежние времена люди питались только тем, что представляла им окружающая природа. Что-либо «несезонное» трудно было даже вообразить. Зато часто говорили о «сезоне не вовремя» вроде «снега на голову», имея в виду не просто то, что случается «не в свой сезон», а нечто противоестественное и потому опасное, даже предосудительное. Жаркие и холодные годы, преждевременное или запоздалое созревание плодов, их влияние на время сбора винограда и других культур, а также на сам урожай, который мог быть обиль-

ным или скудным, предвещающим голод, – всё это подчинялось природным ритмам и их превратностям. Сезоны правили людьми.

Сегодня, когда почти все фрукты и овощи можно вырастить в любое время года и привезти их куда угодно из любого уголка земного шара, вездесущие хвалы сезонной еде вызывают улыбку. Конечно, в них есть основания, но всё же они слишком часто воспринимаются как неоспоримый императив, которому нужно следовать во что бы то ни стало, как будто соответствие сезону не подлежит обсуждению. Однако смена сезонов – вовсе не метроном, не строгое правило, и стремление выстроить всё по струнке, причесать всех под одну гребенку никак из нее не следует.

Иногда мы представляем себе границы сезонов застывшими, будто они определены законом, предписаны непреложно, как четверти в школьном календаре. Но это не так и никогда так не было.

В наши дни, как ни парадоксально, сезонные продукты стали роскошью, так как ни замороженными, ни консервированными, ни вообще промышленно изготовленными они быть не могут.

В старинных сказках не редкость мотивы поиска чего-нибудь несезонного: подчас это вопрос жизни и смерти. Если вспомнить слова хозяина «Кюсё», овощ на излете сезона – тоже роскошь. Ведь, опасаясь больше не застать какое-то

время года, мы как бы хотим увидеть сезон, с которым не встретились в жизни, или мечтаем продлить тот, что вот-вот закончится.

Тасовать сезоны, вмешиваться в смену времен года и прочих периодов – наше извечное искушение, ведь мы, смертные, пребываем во власти времени, текущего только в одном направлении. Пробуя что-то, мы можем ненадолго освободиться от этой власти. Грёзы об апельсине в разгаре лета та-ят в себе мечту дожить до зимы, отталкивают мысль о том, что текущий сезон может оказаться для нас последним.

1. Четыре сезона? Двадцать четыре? Семьдесят два?

Порой представления, которые мы считаем принципиальными для жизни, кажутся нам универсальными, и мы удивляемся, замечая, что они в ходу далеко не везде. Так, в японском языке понятия «общество», «свобода», «любовь» появились только тогда, когда страна открылась миру в XIX веке, – как переводы с европейских языков. Это удивляет иностранцев по сей день.

То же самое и с сезонами: если мы живем в стране, где их границы отчетливы, то можем и не подозревать, что бывает по-другому.

Во многих странах сезонов всего два: теплый и холодный. Иногда они различаются не столько по температуре воздуха, сколько по влажности или по количеству осадков (тепло и холод оказываются тут лишь следствиями). Например, в тропической саванне есть сезон засухи и сезон дождей, а в Индонезии, на Мартинике или в Майами, – сухой сезон и сезон муссонов. Еще один вариант – когда сезонов три: в Мьянме есть сезоны пролады, жары и дождей, а на юге Таиланда – сухой, жаркий и дождливый.

Одно время я регулярно ездила в Мали. В конце ноября там заканчивается сезон дождей, целыми днями светит солн-

це, температура воздуха постоянно и неуклонно растет, почва становится суше, уровень воды в реках снижается, растения чахнут. Примерно через пять месяцев засуха заканчивается и опять приходят дожди. После первого ливня земля снова напитывается влагой, проклевывается растительность и всё наполняется зеленью – пока влажность не зашкаливает из-за обильных осадков, которые иногда приводят к наводнениям.

В Боготе – столице Колумбии – температура, кажется, не меняется вовсе. В среднем ее перепад за весь год не выходит за рамки восемнадцати – двадцати одного градуса, и два дня из каждых трех случается туман. Чтобы попасть в зону других температур – в другой сезон, – нужно переместиться по высоте: таковы особенности высокогорного климата. По мере подъема становится холоднее, а в теплый сезон можно попасть, спустившись в долину.

Тут нет ничего нового: всё это прописные истины, которым учат на школьных уроках географии. Но нам очень трудно их усвоить – сжиться с ними телесно, научиться представлять их себе.

В вопросе сезонов у всех нас есть немного сектантская склонность опираться только на личный опыт. Бывает очень нелегко привыкнуть к малейшим изменениям в сезонном раскладе: человек, переехавший из одной страны в другую, может и много лет спустя оставаться не в ладах с новым для

себя чередованием времен года. И даже живя в той же стране, где родились, мы нередко ностальгируем по своей малой родине, которую нам пришлось покинуть, скажем, ради работы. Впрочем, представление о сезонах, их ощущение, да и сам климат могут различаться даже внутри одного небольшого региона, что не мешает нашей любви к обобщению: у каждого из нас есть привычный образ времен года.

Однажды хозяйка ресторанчика, расположенного недалеко от Киото, сказала мне: «У нас весна начинается позже, чем в городе, ведь здесь, в предгорьях, холоднее. Но гости из Киото забывают, что в полутора часах езды климат может быть другим, и удивляются, когда им подают овощи, которые, как им казалось, уже отошли. Что ж, я извиняюсь перед ними и прошу проявить снисходительность к природе».

Во Франции люди могут возмутиться, увидев клубнику в марте, помидоры – зимой или абрикосы, привезенные с юга, – в апреле. Если эти плоды – безвкусные, промышленно выращенные или замороженные привезенные из-за границы, возмущение можно понять. Но, возможно, глядя на этих «пришельцев из другого сезона», сам вид которых нас шокирует, мы испытываем почти инстинктивное чувство отторжения просто потому, что они противоречат обычному порядку. Вдруг дело лишь в непривычности, в том, что продукт выходит за рамки, отведенные ему нашим представлением о четырех временах года?

Эту гипотезу легко проверить. Вспомните «экзотиче-

ские» фрукты: никто не возмущается тем, что в продаже всегда есть бананы; об углеродном следе, который так волнует всех, когда дело касается клубники и вишни, редко заговаривают в связи с манго или ананасами – трудно представить себе возмущение тем, что они предлагаются «не в сезон». Кому, спрашивается, известно, когда сезон для киви, и вообще, кого это заботит? Разве мы загадываем желание, пробуя первый киви в году? Всё дело в том, что киви кажется нам тропическим фруктом, хотя его в огромном количестве выращивают в Европе и даже во Франции. Причина того, что киви всегда можно найти в продаже, лишь в длительном сроке хранения: он может лежать по два-три сезона. И какой же из них – сезон киви?

Связь продуктов с сезонами – приблизительная и по большому счету символическая. Почему-то к одним продуктам – черешне, инжиру, спарже, горошку... – законы сезонности применяются по всей строгости (во Франции это чаще всего весенние или летние овощи и фрукты – «юность года»), а другим – авокадо, яблокам, бананам, имбирю... – подобный закон не писан. Кто, например, сможет угадать по вкусу авокадо, в какое время года его сорвали, или место, откуда его привезли?

О японцах часто говорят, что у них особая чуткость к сезонам. Они и сами этим гордятся. Люди приходят в восторг, узнав, что в традиционном японском календаре – двадцать

четыре, а то и семьдесят два сезона, причем у каждого – собственное название, связанное с соответствующим периодом года¹. Выходит, чем сезонов больше, тем лучше...

Конечно, представление о временах года не сводится к устройству календаря. Так, в лунном календаре, как и в календаре Хиджры, в году всего лишь 354 дня: поэтому границы сезонов постоянно сдвигаются, но это не значит, что те, кто пользуется таким календарем, не имеют о них представления. Календари обычно связаны с религиозными ритуалами, явлениями природы, движением звезд или со всеми этими факторами вместе. Особенно чутки к сезонам культуры, чей календарь повинуетя традиционным земледельческим циклам.

Между прочим, японское – самое, как говорят, изощренное – деление года на двадцать четыре или семьдесят два отрезка (в четыре времени года укладывается и то, и другое число), родом вовсе не из Японии. Оно пришло из Китая, где его придумали, чтобы подстроиться к лунному календарю, который сдвигается год от года. Идеально приспособить это деление к японскому климату так и не удалось...

Нелепо превозносить календарь просто за то, что год в нем имеет больше всего частей². Если бы календарь, введен-

¹ Периоды и названия семидесяти двух японских сезонов приведены в конце книги, на с. 131–143. – *Примеч. пер.*

² Эта система сложилась несколько сотен лет назад, и раньше японцы хорошо в ней ориентировались, а в последнее десятилетие о ней вспомнили снова и теперь она нарасхват. В Японии одна за другой выходят книги на эту тему:

ный во время Великой французской революции, закрепился, для французов тоже каждый день был бы связан с каким-нибудь плодом или животным.

И всё же несомненно, что деление года на множество сезонов, названных по явлениям природы, способствует чуткости к мельчайшим движениям времени. В Японии некоторые из двадцати четырех «сезонных» имен прочно вошли в обиход, и мы используем их, например, в формулах вежливости, принятых в официальной переписке. Кстати, нашим историческим столицам – Киото, Камакура и Эдо (нынешний Токио) – достался умеренный климат с четырьмя вполне четко выраженными сезонами, которые с успехом составили основу всей японской «сезонной» литературы.

Чуткость рождается из слов: невозможно почувствовать то, чему нет названия. Если уж выбирать между курицей и яйцом, я бы сказала, что именно письменность и литература породили японское представление о сезонах и все связанные с ними образы. В *Манъёсю*

«Жизнь по старому календарю», «Кухня двадцати четырех сезонов – магия для вашего тела», «Календарь на семьдесят два сезона поможет ощутить вкус времени», «Книга двадцати четырех или семидесяти двух сезонов для тех, кто хочет понять красоту Японии», «Нарисуем двадцать четыре сезона» и даже «Двадцать четыре сезона в картинках» для детей! За этой модой сквозит и без того заразительная ностальгия по старой Японии, ее как будто намеренно культивируют, чтобы отвлечь внимание от усталой и измученной Японии сегодняшнего дня и восстановить размеренный сезонный распорядок. Что тут настораживает, так это опасность замкнуться в себе: традиционные ценности укрепляют национальную гордость, но могут способствовать пренебрежению к другим культурам.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.